

ヤマイチ もやま話

NO.63



やってきました12月。
何かと忙しい12月ですね。
行事もたくさんあります。
今年もサ・ワ・ミ・マ・ヨうに。

年末年始のご挨拶に、70キット

- ・本造り味噌 500g
- ・瓦せんべい
- ・あま酒 希釈タイプ
- ・カレーせんべい
- ・ねぎみそせんべい

~~1070円~~ → **1000円**
期間限定
70円引き
無料ラッピング
致します。

その他、詰め合わせも致しますので、
ご相談下さい。

しっとりふわふわの みそシフォンケーキ



ヤマイチの自小量の味噌を使用し
たので甘じょいなく、後引く美味です。
お土産にもおすすめ。

小: 460円
大: 880円

無添加の
赤し味噌を
使用しています。

味噌造り教室 予約受付中!

MISO MISO 手前みそ!

12月の土・日・祝日は、(ほぼ)いっぱいとなり、キャンセル待ち
となっております。平日は空きがありますので、是非
ご予約下さい。3ヶ月先までの日程が決まっております。
ウラ面をご覧下さい。

2回目以降
樽持参で... **500円**引きです。

樽持参される際は、お申込時にお申し付け下さい。

コシヒカリ米 丸米 糀 日程が決まりました

ご自宅で味噌を造られる方、大量に糀をご利用に
なられる方は、下記の日程でご予約をお願い致します。

販売日
1月20日(金) 2月10日(金)
3月3日(金)

すでに糀日程の案内葉書をご登録されている方は、
年内にご案内葉書をお届け致します。葉書をご希望の
方は、売店 又は、お電話にてご登録下さい。

原料の予約販売受付中

- 茨城県産 タチナカノ大豆 1kg 800円
- 赤穂の天塩 500g 150円

糀は上記日程の一週間前までにお願ひして
おります。ご予約が、多くなりますと早目に締切り
致します。ご了承下さい。

自宅で作くり手前みそ

持込原料 大豆、小麦、お米で味噌加工
致します。原料最低 5kg~受付。

糀 5kg
生大豆 5kg
塩 2kg } 約17.4kgの味噌が出来ます。

ご予約制となりますので、お電話 又は、売店にて
お申し込み下さい。

年末年始休業のご案内

12月31日 ~ 1月2日まで
誠に勝手ながら休業とさせていただきます。
1月3日は10:00~営業致します。

営業時間のご案内

音祝 10:00 ~ 17:00
音 9:00 ~ 17:30

みそたまり



味噌を熟成させていると、樽の中にひっそりと
「たまり」がたまっています。トロリとしていて
少し甘味を感じます。お料理に使うと、
薄くしょうゆの様なイェ上がり。

要冷蔵
150ml
570円

大きな大きな木樽から釜炊りリットルしか
取れない味噌の副産物です。
味噌蔵直売場から販売できる、めずらしい
たまりです。

ヤマイチ味噌

029-875-0002
http://yamaichimiso.co.jp/

